



T A V E R N A L A F E N I C E L A N O S T R A S T O R I A

Fin dagli anni della Belle Époque la “Taverna la Fenice” è un atteso appuntamento per i veneziani e per il jet-set, prima e dopo le rappresentazioni liriche, favorito anche dalla vicinanza al celebre teatro. Questa fama resiste perfettamente nel tempo e la Taverna oggi è considerata da molte riviste uno dei ristoranti più trendy di Venezia. Il menu offre piatti della tradizione veneziana interpretati in chiave moderna e tutto lo staff saprà rendere la vostra visita unica... un'esperienza sensoriale all'insegna del gusto e del relax.

Intrigante è la porta segreta che collega la Taverna al Teatro... nella sua storia è stata attraversata da scrittori, imprenditori, cantanti e artisti famosissimi che preferivano evitare l'ingresso principale per incontrarsi all'interno in maniera più discreta. E tutti finivano sempre per coccolarsi con un piatto e un cocktail d'autore..

T A V E R N A L A F E N I C E O U R S T O R Y

Since the dawn of the *Belle Epoque*, “Taverna la Fenice” was a landmark for the Venetians and international jet set before and after the opera, considering the proximity to the majestic Teatro la Fenice. It is still today one of the “places to be” in Venice, in fact travel magazines name it as one of the trendiest restaurants in Venice. We present traditional dishes with a contemporary twist: our staff will guide you through a unique sensory experience in total relaxation.

Not many know that “Taverna” has a secret door that connects it to the theater, during the years celebrities, actors, writers, artists and singers used it to discretely exit the theatre maintaining their privacy. Of course passing through “Taverna” was always the chance for them to enjoy a gourmet delicacy and a cocktail...

“B E N V E N U T I A L L A T A V E R N A L A F E N I C E”



A N T I P A S T I

<u>FRITTO DI FIORI DI ZUCCA E VERDURINE DI STAGIONE</u> Deep fried zucchini flowers and seasonal vegetables *(Prosecco Brut Pepin De Eto DOCG Brut €10)	€22
<u>SPUMA DI PATATE COME DA NOSTRA TRADIZIONE</u> Our traditional potato mousse *(Friulano Sant'Helena DOC 2021 €12)	€20
<u>MOZZARELLA IN TRECCIA</u> INSALATA CROCCANTE, DATTERINI GIALLI E ROSSI, OLIO AL BASILICO Buffalo mozzarella cheese with salad, cherry tomatoes and basil evo oil *(Dolcetto D'Alba Cordero di Montezemolo 2021 €12)	€19
<u>UOVA E ASPARAGI</u> MOUSSE DI ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO, PUNTE DI ASPARAGI VERDI, SPUGNA DI ZABAIONE, TUORLO MARINATO, FONDUTA DI PARMIGIANO Seasonal asparagus with eggs and parmesan cheese fondue *(Sauvignon Sant Helena DOC 2021 €12)	€30
<u>TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE ALLA "FIGARO"</u> Delicate beef tartare "Figaro" style *(Venko Cabernet Pinot nero Merlot Sant'Helena DOC 2017 €14)	€32
<u>TONNO E VITELLO</u> GIRELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA TONNATA, CAPPERI DI PANTELLERIA Veal with tuna sauce and caper flowers *(Rosato Calafuria del Salento Tormaresca IGT 2022 €12)	€22
<u>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</u> (24 MESI) TAGLIATO A COLTELLO Hand sliced Parma ham (24 months) *(Soave Bertani DOC 2021 €12)	€25

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing by the glass

COPERTO/COVER CHARGE €5,00 PER PERSONA
SERVIZIO/SERVICE 10%





P R I M I P I A T T I

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI ASPARAGO VERDE €26

SPUMA DI TUORLO, PECORINO NERO STAGIONATO DI PIENZA

Green asparagus spaghetti "carbonara" style with egg yolk mousse and Black pecorino cheese from Pienza

*(Valpolicella Ripasso Bertani DOCG 2020 €14)

TORTELLI BRUSCANDOLI E MORLACCO €26

SPECK D'ANATRA AFFUMICATO CROCCANTE, CREMA DI PARMIGIANO

Tortelli filled with Morlacco cheese and bruscardoli wild herbs, crispy smoked duck speck and parmesan cheese sauce

*(Nebbiolo Cordero di Montezemolo DOC €14)

TAGLIATELLE INTEGRALI DI FARRO €25

PROSCIUTTO CRUUDO DI PARMA 24 MESI, FUNGHI PORCINI

Spelt whole tagliatelle pasta with Parma Ham 24 months and porcini mushrooms

*(Pinot Nero Blauburgunder DOC 2021 €14)

LASAGNETTA DI FARAONA €25

TARTUFO NERO ESTIVO, ASIAGO DOP

Home made lasagna with guinea-fowl, black truffle and Asiago DOP cheese

*(Barbera D'Alba Cordero di Montezemolo DOC 2021 €14)

"RISOTTO SECOE", ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA €26

(MIN. PER 2)

"Risotto Secoe" Ancient Venetian recipe

*(Refosco, La Roncaia DOC 2017 €16)

RISOTTO DELLO CHEF (MIN. PER 2) €26

RISOTTO FROM THE CHEF (SEASONAL RECIPE)

*(Lugana Le Quaiare Bertani DOC 2021 €12)

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto

Wine pairing by the glass

COPERTO/COVER CHARGE €5,00 PER PERSONA

SERVIZIO/SERVICE 10%





S E C O N D I P I A T T I

FEGATO ALLA VENEZIANA €34
POLENTA GREZZA DI MAIS MARANO
Thin calf's liver "Veneziana" style with corn polenta from Marano
*(Amarone Classico Bertani DOCG € 26)

MORBIDO DI VITELLO €30
SALSA AL DRAGONCELLO FRESCO, SCHIACCIATA DI PATATE, SEMI DI SENAPE
Tender veal escalope with tarragon sauce, soft potatoes
and cauliflower with mustard seeds
*(Morellino di Scansano Boschetto di Montiano Grosseto DOCG 2021 €14)

CARRE' DI AGNELLO BRASATO €36
SCALOGNO CONFIT, CREMA DI ZUCCHINE, BASILICO
Rack of lamb braised with shallot confit, courgettes cream and basil
*(Chieto Cescon DOC 2015 €16)

FILETTO DI MANZO €42
SALSA DI PORCINI, PATATE FIDENTI BURRO E ROSMARINO
Amarone wine beef fillet with sautéed potatoes with butter and rosemary
*(Chianti Classico Riserva Roccialta DOCG 2018 €20)

CHATEAUBRIAND €50
SALSA, VERDURE DI STAGIONE, SCHIACCIATA DI PATATE (MIN. PER 2)
Classic chateaubriand with vegetables and sauce
*(Syrah Bramasole la Bracesca Antinori DOC 2019 €35)

FILETTO FLAMBÈ ALLA VORONOFF €60
ERBETTE DI SANT'ERASMO, PATATE BURRO E ROSMARINO
Beef fillet flambé "Voronoff" style, with wild herbs sautéed,
butter and rosemary potatoes
*(Bruciato Tenuta Guado al Tasso Antinori DOC 2021 €25)

*Il vino al calice che consigliamo di abbinare al piatto
Wine pairing idea by the glass

COPERTO/COVER CHARGE €5,00 PER PERSONA
SERVIZIO/SERVICE 10%





A L L E R G E N I

LISTA DEGLI ALLERGENI

Allergens

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE
Cereals containing gluten
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Crustaceans and products thereof
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and products thereof
- PESCE
Fish
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and products thereof
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soybeans and products thereof
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
Milk and products thereof
- FRUTTA A GUSCIO
Nuts
- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products thereof
- SENAPE E PRODOTTI A ABSE DI SENAPE
Mustard and products thereof
- SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and products thereof
- ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur dioxide and sulphites
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupin and products thereof
- MOLLUSCHI
Molluscs and products thereof

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE IL NOSTRO PERSONALE SAPRÁ CONSIGLIARVI
NEL MIGLIORE DEI MODI

Our staff will be happy to help you choose the best dishes related to any specific food allergy or intolerance issue

COPERTO/COVER CHARGE €5,00 PER PERSONA
SERVIZIO/SERVICE 10%